

Test

* Fazuľové výrobky boli hodnotené naslepo, takže ochutnávači netušili, o aký výrobok ide.
* Ceny v predajniach Carrefour, Hypernova a Tesco v 44. týždni.

Ktorá konzerva ukrýva najchutnejšiu kombináciu strukoviny a rajčín?

Fazuľ'a v rajčinovej omáčke

Giana

410 g, 0,49 €/14,80 Sk

Zloženie: biela fazuľa, pitná voda, paradajkový pretlak, cukor, modifikovaný škrob, jedlá soľ, korenie, prírodná chuť

Energia v 100 g: neuvedená

Redakcia hodnotí: Drobné zrnká fazuliek sú mäkké a popraskané, niektoré aj celkom rozpadnuté. Bledočervená omáčka je dostatočne hustá, ale priveľmi škrobová a málo rajčinová. Je chuťovo neutrálna, málo sladká, s mierne kovovou pachou konzervy. Na obale chýbajú informácie o výživových hodnotách.

Albert Quality

430 g, 0,79 €/23,80 Sk

Zloženie: biela fazuľa 46,5 %, rajčinová omáčka 53,5 % (pitná voda, rajčinový pretlak, cukor, jedlá soľ, modifikovaný kukuričný škrob)

Energia v 100 g: 448 kJ

Redakcia hodnotí: Mierne chrumkavé fazuľky v mimoriadne chutnej, hustej omáčke. Sýtočervená farba, konzistencia a rajčino-sladká chuť vážne konkurujú aj domácej omáčke z čerstvých rajčín. Výrobok netreba ničím dochucovať, bez problémov sa dá servírovať aj nastudeno. Vnútro konzervy je vystlané fóliou, obsah má preto prirodzenú chuť kvalitných surovín, bez nežiaducej kovovej pachuti. Najchutnejšia fazuľa za veľmi priaznivú cenu.

Russo

415 g, 0,75 €/22,60 Sk

Zloženie: fazuľa, voda, paradajkové pyré, glukóza, škrob, cukor, jedlá soľ, prírodná aróma

Energia v 100 g: 464 kJ

Redakcia hodnotí: Už na pohľad je v konzerve viac omáčky ako strukoviny. Malé fazuľky nie sú prevarené a dobre držia tvar, no majú horkastú chuť. Z porovnávaných výrobkov bola táto omáčka najsvetlejšia a najmenej rajčinová, mierne mazľavá zo škrobu a chuťovo nevýrazná.

Heinz

415 g, 1,29 €/38,90 Sk

Zloženie: fazuľa 51 %, paradajky 33 %, voda, cukor, soľ, modifikovaný kukuričný škrob, kvasný ocot, extrakty korenia, extrakty bylín

Energia v 100 g: 310 kJ

Redakcia hodnotí: Pekné, veľké fazuľky, nerozvarené a maslovo jemné. Konzistencia omáčky je hustá, chuť mierne sladkastá, ale vyvážená. Výrazná červená farba svedčí o vysokom obsahu rajčín. Z ochutnávaných výrobkov má najvyšší podiel fazule, najnižšiu energetickú hodnotu, ale najvyššiu cenu.



Bielu fazuľu v rajčinovej omáčke si môžete pripraviť aj sami zo sterilizovanej strukoviny v slanom náleve a z krájaných alebo pasírovaných rajčín. Nezapodnite fazuľu prepláchnuť studenou vodou, aby ste ju zbavili soli a klzkého povlaku z nálevu.

Hľadá sa NAJchutnejší diétny recept

Pri predstave plného taniera sa vám zbiehajú slinky, no zároveň vás chytá panika, že príberiete? Nemusíte! Existuje množstvo labužníckych pôžitkov, ktoré neznásobia vaše tukové vankúšiky. Iste máte také recepty odskúšané! Podel'te sa o ne s ostatnými čitateľkami Báječnej Ženy!

Každý týždeň dve z vás odmeníme užitočným darčekom do domácnosti.

tescoma

2x



oválny pekač s poklopom TULIP, 90,60 €/2 729,40 Sk